





Podwójny burger z grzybami

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- wołowina - 800 gramów
- tłuszcz wołowy - 300 gramów
- bułki do burgerów z sezamem - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Chunky Burger** - 1 sztuka
- suszone grzyby shitake - 100 gramów
- sos sojowy - 100 mililitrów
- olej sezamowy - 50 mililitrów
- sos rybny - 1 łyżka
- świeże kłącze imbiru - 4 cm
- strąk chili - 1 sztuka
- limonka - 1 sztuka
- miód - 2 łyżki
- ser cheddar - 100 gramów
- kapusta pekińska - 200 gramów
- natka kolendry - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- grzyby portobello - 4 sztuki
- małe cebulki w zalewie octowej - 4 sztuki
- korniszony - 4 sztuki
- patyki do szaszłyków - 4 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Imbir i czosnek obierz, oba składniki zetrzyj na tarce, posiekaj chili i natkę kolendry. Kapustę pekińską przekrój po długości na cztery części, a następnie drobno pokrój w paseczki. Grzyby shitake zalej wrzątkiem. Naczynie przykryj, odstaw na 10-15 minut aż grzyby zmiękną. Pokrój je drobno nożem. Z limonki wyciśnij sok.
2. Mięso wołowe i łój wołowy zmiel. Grzyby portobello oczyść, osusz, przekrój po długości na pół. Bułki do burgerów również przetnij na pół.
3. W misce połącz sos sojowy, sos rybny, olej sezamowy, imbir, chili, czosnek, miód, sok z limonki i część natki kolendry. Składniki dokładnie wymieszaj, powstały sos podziel na dwie części. W jednej części umieść grzyby portobello, drugą połącz z mięsem mielonym, posiekanymi grzybami shitake i dokładnie wymieszaj.
4. Z mięsa uformuj 8 sztuk 100g kotlecików średnicą odpowiadających bułce - powinny być w miarę cienkie, około 0,5cm. W misce połącz kapustę pekińską, pozostałą natkę kolendry i 3 łyżki sosu Hellmann's Chunky Burger. Kapustę dokładnie wymieszaj i odstaw na bok
5. Na rozgrzanej patelni grillowej opiecz najpierw bułki, potem nałóż grzyby portobello, smaż aż dojdą w środku (po około 2 minuty z każdej strony). Na samym końcu usmaż burgery, również po około 2 minuty z każdej strony – w zależności od ich grubości. Pod koniec smażenia na mięsie umieść plastry sera cheddar aby się lekko rozpuścił.
6. Na spodniej bułce nałóż właściwą porcję kapusty z sosem, połóż pierwszego burgera następnie umieść plaster grzyba portobello, całość przykryj kolejnym kotлетem oraz wierzchnią bułką. Na patyk od szaszłyków nadziej mini ogórka i cebulkę, a następnie wykałaczką przebij burgera aby się nie rozpadł. Gotowego burgera podawaj z sosem Hellmann's Chunky Burger

oraz ulubionymi frytkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl